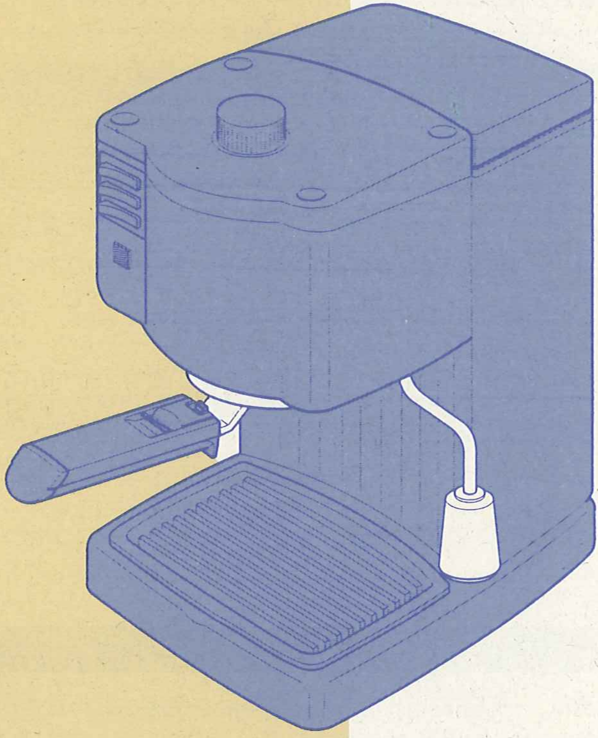
DeLonghi
(伊)デロンギ社製

エスプレッソ／カプチーノ
メーカー BAR 20P

取扱説明書

エスプレッソ
ファチーレ



このたびは、エスプレッソ／カプチーノ・メーカー「エスプレッソ・ファチーレ」をお求めいただきまして、誠にありがとうございました。
製品を正しく安全にお使いいただくため、ご使用の前に、必ずこの取扱説明書を最後までお読みください。
また、お読みの後は、保証書と共に大切に保管してください。

もくじ

安全上の注意

●ご使用の前に、必ずこの「安全上の注意」を最後までよくお読みください。

●ここに示した注意事項は、製品を正しく安全にお使いいただき、あなたや他の人々への損害を未然に防止するためのものです。いずれも、安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。

●注意事項は、誤った取扱いで生じることが想定される内容を、その危害や損害および切迫の度合いにより、「警告」「注意」の二つに分け、明示しています。

⚠警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡または重症を負う可能性が想定される内容を示しています。
⚠注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性および物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

●各注意事項には、「注意」「禁止」「強制または指示」を促す絵表示が付いています。

：発火注意　：感電注意　：高温注意　：禁止行為

：分解禁止　：強制／指示　：プラグをコンセントから抜く

電源について

⚠警告

・電源は、一般家庭用100V／50・60Hzを使用してください。
・電源は、「15A 125V」と記されている壁面のコンセントから直接とってください。

⚠注意

・使用中に、ブレーカー(分電盤内の配線遮断器)が落ちる場合は、電力会社にご相談ください。

コンセント、プラグについて

⚠警告

・コンセントは、本製品だけ(単独)でご使用ください。
・二口コンセントの場合は、片方の差込み口を空けたままでご使用ください。

コンセント、プラグについて

⚠警告

・延長コードやタップ、ソケットなどは、使用しないでください。タコ足配線もお止めください。
・プラグは、根元までしっかりと差し込んでください。また、差込み口のゆるいコンセントは、使用しないでください。

⚠注意

・プラグを抜くときは電源コードを持たず、必ずプラグ部分を持って抜いてください。
・濡れた手で、プラグの抜き差しをしないでください。

電源コードについて

⚠警告

・使用中に電源コードおよびプラグが異常に熱くなる場合は、ただちに使用を中止して、お求めの販売店か弊社サービスセンター(裏面参照)にご相談ください。

⚠注意

・電源コード/プラグは、無理に曲げたり、物をのせたり、傷をつけないように大切に扱ってください。

使用上について

⚠警告

・熱湯および蒸気を使用しますので、ヤケド等に十分に注意してください。
・使用中および使用後すぐ、スチーム管やフィルター部分に触れないでください。
・コーヒー抽出中は、絶対にフィルター・ホルダーを外さないでください。
・給湯/蒸気を利用する際は、使用前に必ずスチーム・ノブを元の位置(=閉じる位置)にしてください。
・フィルター・ホルダーを給湯口に取り付ける際は、正しく、しっかりと固定してください。
・空だきに注意してください。使用中もタンクの水量を必ずチェックしてください。
・万一、異常が生じた場合は、ただちに全てのスイッチを切り、プラグをコンセントから抜き、使用を中止してください。

⚠注意

・本製品は、コーヒー抽出、給湯、蒸気での加熱など、家事専用ですので、屋外や他の用途で使用しないでください。
・使用後は、必ずボイラーおよびタンクに残った水/お湯を排出してください。

使用上について

⚠注意

・使用後は、スチーム・ノブを元の位置に戻し、必ず全てのスイッチを切り、プラグをコンセントから抜いてください。
・水や湿気の多い場所での使用は、お止めください。
・近くに小さなお子様がいるときは、注意してください。
・犬や猫など、ペットに注意してください。

お手入れについて

⚠警告

・お手入れをするときは、必ずプラグをコンセントから抜き、本体および各部分が冷えてから行なってください。

⚠注意

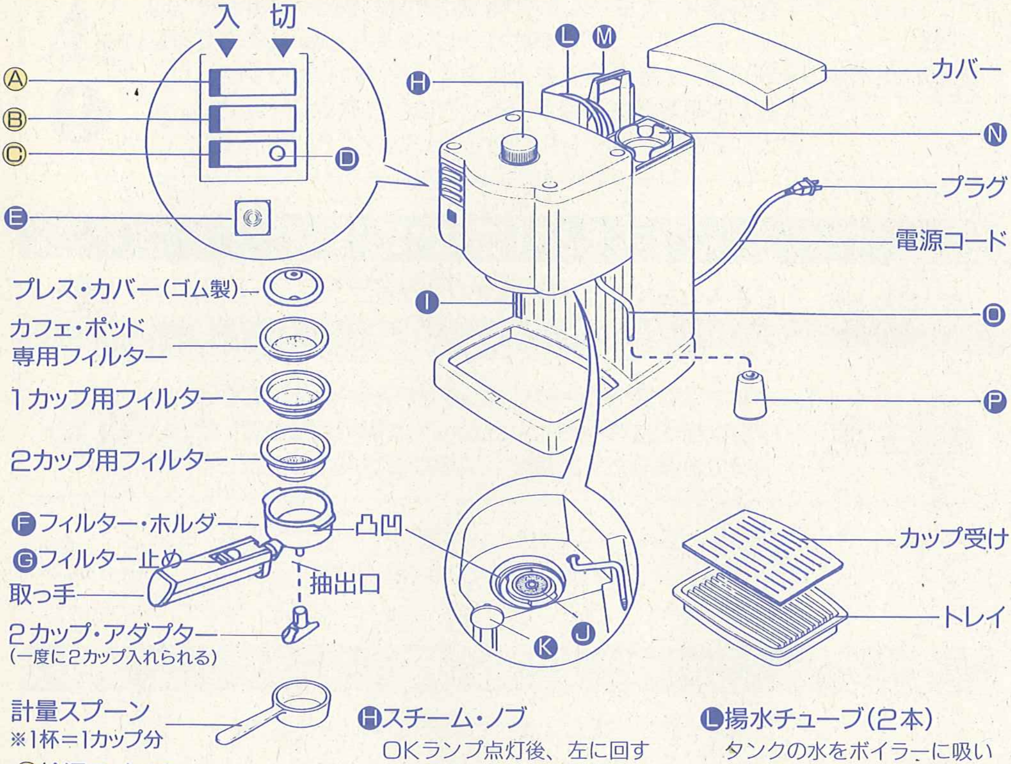
・本体および電源コード／プラグは水洗いしないでください。
・クレンザー、シンナー、金だわし等は使用しないでください。
・自分で分解したり、修理／改造などしないでください。

仕様

製品名称／型式番号	エスプレッソ・ファチーレ／BAR 20P
電圧／周波数	AC-100V／50・60Hz
消費電力／ポンプ圧	1000W／~15気圧
外形寸法／重さ	幅190×奥行215×高さ295mm／3.3kg（本体のみ）
タンクの容量	最大(MAX) 1.0ℓ
電源コードの長さ	1.8m
付属品	フィルター×3、プレス・カバー、計量スプーン フィルター・ホルダー、2カップ・アダプター スチーム・ノズル(※スチーム管に装着済) エスプレッソメーカー用カフェ・ポッド(お試し用)

●デロンギ エスプレッソメーカー用カフェ・ポッドのお求めは、販売店または別紙の申込書をご利用ください。

各部の名称とはたらき



Ⓐ給湯スイッチ
コーヒーをつくる/熱湯を使う場合に用いる。

Ⓑスチーム・スイッチ
入:蒸気/切:熱湯になる。

Ⓒ電源スイッチ

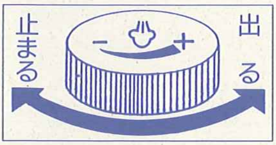
Ⓓ電源ランプ
電源スイッチを入れると、点灯する。

ⒺOKランプ
熱湯/蒸気の準備ができたら、点灯する。

Ⓕフィルター・ホルダー
フィルターとコーヒーをセットし、給湯口に取り付ける。

Ⓖフィルター止め
コーヒーかすを捨てるとき、フィルターを押さえる。

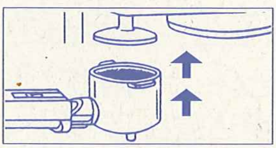
Ⓗスチーム・ノブ
OKランプ点灯後、左に回すと、スチーム管から熱湯および蒸気が出る。



Ⓘ水量窓
ここでタンクの水量をチェックする。

Ⓙ給湯口
圧力でお湯が吹き出す。

Ⓚプレッサー
フィルターに詰めたコーヒー粉を平らにする。



Ⓛ揚水チューブ(2本)
タンクの水をボイラーに吸い上げる。

Ⓜタンク(水を入れる)
使用の際は、必ずMAX(1ℓ)まで水を入れる。

Ⓝフィルター入れ
フィルター3枚を収納できる。

Ⓞスチーム管
熱湯および蒸気が出てくる。
⚠**高温注意:使用中/使用後すぐは熱いので、触れないでください。**



Ⓟスチーム・ノズル
蒸気を使うとき、スチーム管に取り付ける。(ネジ込み式)

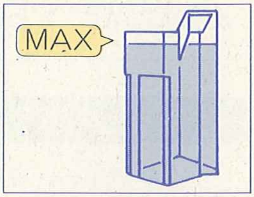
初めて使用する際は、必ず 内部洗浄 をしてください。

本製品を初めて使用する際は、必ず、本体内部のボイラーおよび給湯配管の洗浄をしてください。

※排水(熱湯)を受けるカップ等を、給湯口およびスチーム管の下にご用意ください。
①タンクに水をMAXまで入れ、本体に戻す（※揚水チューブをタンクに入れる）
②プラグを壁面コンセントに直に差し込み、電源スイッチを入れる（電源ランプ点灯）
③給湯スイッチを入れ、給湯口からお湯が出てきたら、一旦、給湯スイッチを切る
④しばらくしてOKランプが点灯したら、再度、給湯スイッチを入れる（お湯が出る）
⑤15〜20秒ほどしたら、スチーム・ノブを左に回す（スチーム管からお湯が出る）
⑥10秒ほどしたら、給湯スイッチを切り、スチーム・ノブを元に戻す（お湯が止まる）
⑦あとは、④⑤⑥を５〜６回繰り返す （※洗浄中、タンクの水量に注意！）

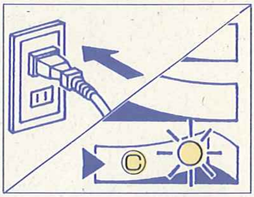
エスプレッソの作り方

1 タンクに水を入れる



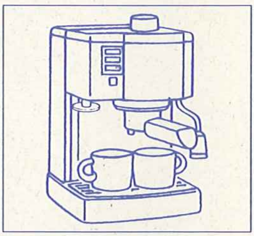
新鮮な水をMAXまで入れ、本体に戻します。この時、必ず揚水チューブ(２本)をタンクに入れてください。

2 電源を接続し、スイッチを入れる



プラグを壁面コンセントに直に差し込み、電源スイッチを入れます。電源ランプ点灯。

3 使用するカップとフィルターを湯煎する



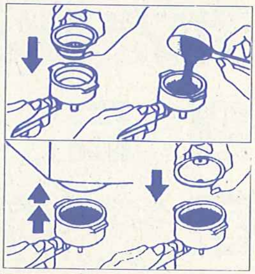
今回使用するフィルターをフィルター・ホルダーにセットし、給湯口に取り付けます。➜右頁の 5 を参照ください。
カップは、抽出口の下に置いてください。

【湯煎の手順】
①OKランプが点灯したら、給湯スイッチを入れる（給湯口からお湯が出る）
②カップが一杯になったら、給湯スイッチを切り、お湯を止める
③フィルター・ホルダーを外し、フィルターとカップの水切り(※)をする
※トレイは浅いので、カップ等のお湯を流さないでください。

4 へ続く↗

4 フィルターにコーヒーを詰める

フィルター・ホルダーに湯煎したフィルターをセットし、適量のコーヒー粉(＊)を入れます。計量スプーンの底で敷き詰めた後、プレッサーで押して平らにし、プレス・カバーをのせます。＊エスプレッソ用に細挽きした豆を使う。



★デロンギ エスプレッソメーカー用カフェ・ポッドを使う場合

フィルター・ホルダーに専用フィルターをセットします。

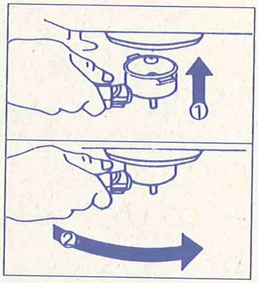
※ポッドは、一度に1個(＝1カップ分)しか使えません。

※他社のポッド(類似品)は、使用できません。



5 フィルター・ホルダーを給湯口に取り付ける

フィルター・ホルダーの連結部凸が給湯口の凹に合う様に、取っ手を左側にして、下から押し込みます。次に、取っ手を右に回して、しっかりと固定します。そして、抽出口の下に湯煎したカップを置きます。

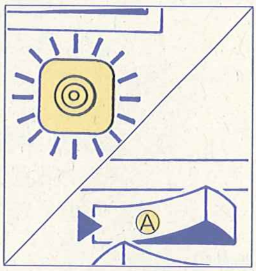


6 コーヒーを抽出する

OKランプが点灯したら、給湯スイッチを入れます。適温のお湯が給湯口から吹き出て、短時間(約20秒)でコーヒーを抽出します。止めるときは、給湯スイッチを切ります。

※湯温が下がると、OKランプが消えます。

☞お好みのテーストに近づけるには、1) 粉の量 2) 挽き方 3) フィルターへの詰め具合 ―― を工夫してください。

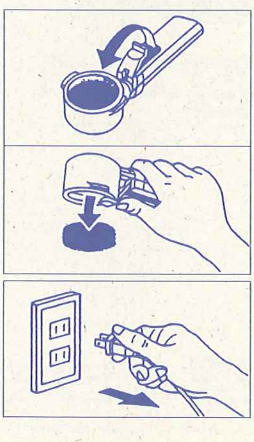


＊ 停止する

①抽出を終えた後、フィルター・ホルダーを給湯口から外し、フィルター内のコーヒーかすを捨てる。この時、取っ手のフィルター止めを起こし、フィルターを押さえる

②タンクの水を捨て、ボイラーの残り湯は給湯スイッチを入れて排出する

③排出後、全てのスイッチを切り、プラグをコンセントから抜く



カプチーノの作り方

※先ず、エスプレッソの作り方(前頁)をお読みください。

1～5

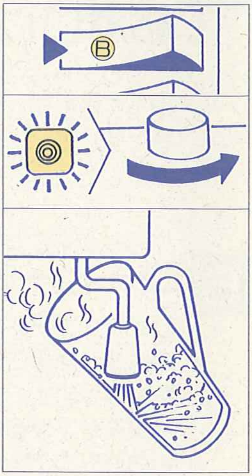
エスプレッソの作り方 1 ～ 5 を参照してください。

6 牛乳を泡立てる（蒸気で泡立てる）

・牛乳は、新鮮で冷えたものを使用します。
・泡立て用の器は、口径が小さく背の高いもの(金属製)が最適です。
・牛乳は、容器の$\frac{1}{3}$まで入れます。これ以上入れると溢れる場合があります。



【泡立て手順】
※スチーム・ノズル(ネジ込み式)を、スチーム管の先に取り付けてください。
①スチーム・スイッチを入れる
②OKランプが点灯したら、スチーム・ノズルを牛乳に漬け、スチーム・ノブを左に回す(ノズルからの蒸気で泡立つ)
※OKランプが消えた状態でノブを回すと、水気の多い蒸気が出てきますので、ご注意ください。
☞泡立ちをよくするには、ノズルを牛乳の表面で動かす!
③泡ができたら、ノブを元に戻し、ノズルを牛乳から抜く
④スチーム・スイッチを切る
◎ノズルは、牛乳が乾かないうちに、水洗いしてください。ノズルの孔が詰った場合は、必ず針などを使って通りをよくしてください。

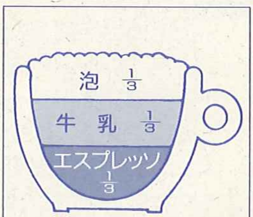


7 コーヒーを抽出する

エスプレッソの作り方 6 を参照してください。

8 エスプレッソに泡を盛る

出来立てのエスプレッソに、先程作った泡／牛乳を適量注ぎます。
注ぐ前に、容器を回し、泡と牛乳を良く混ぜ合わせてください。より一層、クリーミィなカプチーノが楽しめます。
☞お好みにより、砂糖やシナモン、オレンジピール等を添えてください。



理想的なカプチーノ

＊ 停止する

エスプレッソの作り方 ＊ を参照してください。

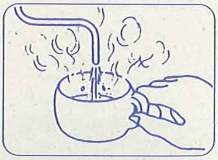
給湯／蒸気の使い方

●**給湯**(お湯)は、紅茶や緑茶をいれるとき、インスタントのコーヒーやスープなどをつくるときに利用できます。

電源スイッチを入れる
▼
OKランプ点灯
▼
給湯スイッチを入れる
▼

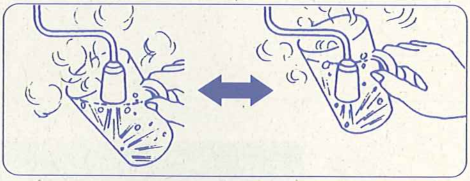


OKランプ点灯
▼
スチーム・ノブを左に回す
▼



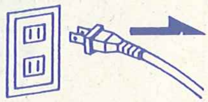
●**蒸気**は、牛乳やスープなど(液体)の温めに利用できます。スチーム管の先には、ノズルを取り付けてください。

電源スイッチを入れる
▼
スチーム・スイッチを入れる
▼
OKランプ点灯
▼
スチーム・ノブを左に回す
▼



お手入れのしかた

・お手入れをする際は、必ず電源スイッチを切り、プラグをコンセントから抜いてください。
・本体および電源コード／プラグは、絶対に水に漬けないでください。



本体、電源コード／プラグ

かたく絞った濡れぶきんでふいてください。ひどい汚れの場合は、台所用中性洗剤をつけた布でふき、次に、絞った濡れぶきんで洗剤をふき取ります。

付　属　品

台所用中性洗剤で、水洗いします。
※ノズルは、毎回、お手入れをしてください。孔は、針などを使い、通りをよくしてください。

石　灰　の　除　去

長年使っていると、ボイラー(給湯口)やスチーム管などに石灰が付着し、お湯や蒸気の出が悪くなります。使用頻度によりますが、年に1度、石灰の除去を行なってください。

【石灰除去のしかた】

①タンクの水(MAX＝1ℓ)に大さじ3杯分の酢を加え、水量がMIN(最低)になるまで、給湯口およびスチーム管から給湯する
②タンクの水を真水に換え、酢のニオイが消えるまで給湯する

アフターサービス

1)保証期間中(1年)は、保証書に記載されているものについては無償で修理いたします。ただし、安全上および使用上の注意を無視しての故障、規格外に改造したものは、その限りではありません。また、保証期間を過ぎたものについては、有償で修理いたします。
2)使用中に異常が生じたときは、直ちにスイッチを切り、プラグをコンセントから抜きます。その後、お求めになった販売店か弊社サービスセンター(下記)にご相談ください。
3)万一、故障/損傷した場合は、保証書に記載されている販売店に(1)**お求めの時期**(2)**製品名称と型式番号**(3)**故障の状況**—を連絡のうえ、修理を依頼してください。
　※宅配便などを利用して弊社に返送される場合は、必ず故障の状況を記したメモを商品パッケージに同封くださるようお願いします。

以上、修理、交換品の購入などでご不明の点があれば、お求めの販売店か下記までお問い合わせください。

デロンギ・ジャパン　サービスセンター

(受付時間▶土、日、祝日を除く毎日 9：30〜18：00)

東京：

デロンギ・ジャパン サービスセンター

(受付時間▶土、日、祝日を除く毎日 9:30〜18:00まで)

●横浜：〒221-0022 神奈川県横浜市神奈川区守屋町3-9 安田倉庫㈱内 4号ビル

Tel. 0120-804-280／Fax. 045-450-3291

●大阪：〒564-0044 大阪府吹田市南金田2-21-25

Tel. 0120-692-880／Fax. 06-6368-2881

大阪：　ル

Fax. 06-6368-2881

●真心点検について

お買い上げから2〜3年経ちましたら、支障があるなしに関わらず、安全のために専門技術者による点検(持込み)をおすすめします。点検の依頼方法、料金等につきましては、弊社サービスセンターまでお問い合わせください。

●購入年月日を記入してください。真心点検の目安になります。

購入年月日：平成　　　年　　　月　　　日

Printed on Recycled Paper
再生紙を使用しています。

DeLonghi

デロンギ・ジャパン株式会社

本　　社：〒101　東京都千代田区鍛冶町1-5-6　第3大東ビル　TEL.03-5256-6321(代)
大阪支店：〒541　大阪市中央区備後町3-3-15　ニュー備後町ビル　TEL.06-263-6116(代)

5732100700/07.01